prender color/ Et ī questo modo par ch' no
sia scorticato/ & cosi parerādo dai.

CApitolo. 2°. p far ogni manera de viuande/ et primo: Per far bianco mangiare sopra capon:

ER FARNE dudici menestre/ Togli
doi libre de amādole/ & pistale molto bene/
Et accio ch' siano piu bianche tenile amo-
glio vn di & vna notte ī acqua fresca/
Et dapoi pistale molto bene/ & quando
sonno piste ponile vn pocha dacqua fre-
scha acciocch' non facciano olio/ Dapoi to-
gli vn petto di cappon & pestalo cō le dutte
amandole/ & togli lamollicha dun pane
biancho/ & mutila amoglio ī brodo magro
de cappone/ & pistala cō le dutte cose/ &
togli vn pocho de agresto/ meza oncia di
zenzeuero ben mondato accio ch' sia
biancho/ & meza libra ó/ piu de zuccha-
ro/ & distemperā tutte queste cose cō bro-
do magro di cappon/ & passale per lasta-
megnia ī vna pignatta ben netta/ & po-
ni la dutta pignatta sopra labrascia lon-
gi dal focho menandola spesse uolte col
cocchiaro/ & lassali cocer per spatio de meza
hora/ & quando e cotta metteui tre on-
cie de bona acqua rosata/ Et poi fa le me-
nestre/ ó uero copri il cappone/ ó altra uo-
latile ch' sesia de la dutta viuanda/ & mā-
dala ad tauola/ Et se tu ne copri il cappon
per piu belleza ponili disopra parecchi
grani de poma/ Et se tu voi ch' questa
uiuanda sia de dai colori/ Togli vn rosso
douo/ & del zafrano/ & mescola queste co-
se cō vna parte de la dutta uiuanda/ & fa
ch' sia piu agra de agresto ch' la biancha/
Et in questo modo si chiamara fior de Gine-
stra/ Et se tu ai dai capponi copri luno de
la biancha/ & laltro dela gialla.

Per far .xii. menestre de bianco mangiare a la catelana.

PIglia doi bocchali di lacte de capra/ & octo ō-
cie di farina de riso ben fina/ & ponila/ &
aboglir nel dutto lacte/ Dapoi piglia il petto
de vn cappone morto quello medesmo di/
& ch' sia mezo cotto/ & desfila tutto questo
petto sottilmente como capegli/ & da poi ti
mutilo nel mortale & non gli dar se no doi
tracti del pistone/ Dapoi quando lolacte
ha bolluto meza hora gectaui dentro lo-
dutto petto cosi sfilato cō vna libra de zu-
ccharo/ & lassalo bollir per spatio de quat-
tro hor uel circha/ & questa cosa uole esse
menata continuamente colcocchiaro dal-
principio ī sine ala fine/ Et per cognoscer
quando ella .e. cotta/ tira el cocchiaro &
parera ch' sia vischo/ Et da poi ponegli del-
lacqua rosata como .e. dutto di sopra/ &
fa le menestre/ sopra lequali metterai vn
pocho dizuccharo & da poi mandale ad tauola.